



KEIN VORTEIL AM LAGER DURCH FRÜHZEITIGE ERNTE BEI KIRSCHEN

Kirschen werden so kurz wie möglich zwischengelagert. Je nach Saison, Erntemenge und Marktsituation kann jedoch eine verlängerte Lagerdauer nötig werden, was das Risiko für Qualitätsverluste am Lager vergrössert. Als mögliche Massnahme zur Verbesserung der Lagerfähigkeit wird zuweilen die zeitige Ernte empfohlen, wobei der Erfolg dieser Massnahme kontrovers diskutiert wird.

Stephanie Schaz, Agronomie-Studentin an der ETH Zürich, untersuchte in ihrer Bachelorarbeit in Zusammenarbeit mit Agroscope und Tobi Seeobst, ob und wie sich Fruchtqualität und Lagerfähigkeit der Sorte Grace Star verändern, wenn sie vor bzw. nach dem optimalen Pflückzeitpunkt (betriebsüblicher Erntetermin, zwei Tage früher und drei Tage später) geerntet wird. Alle drei Zeitpunkte lagen im Bereich der vom Wareneingang akzeptierten Reife.

Der Versuch wurde ausgehend von folgenden Vermutungen geplant und durchgeführt:

- Je später die Ernte, desto schneller verschlechtert sich die Fruchtqualität am Lager.
- Und, praktikabel für die Wareneingangskontrolle, je weicher die Kirsche bei der Ernte, desto schneller entstehen Qualitätsverluste am Lager.

Der wichtigste Qualitätsverlust am Lager war die Entwicklung von Orangenhaut, wo-

bei alle Kirschen (früh, optimal, spät geerntet) vergleichbar schnell Orangenhaut entwickelten. Der Stiel – zweitwichtigster Qualitätsverlust – blieb bei den spät geernteten Früchten am längsten frisch. Die Festigkeit hat bei allen Früchten am Lager leicht zugenommen.

Zucker- und Säuregehalt und damit die Genussqualität haben bei längerem Ausreifen am Baum erwartungsgemäss zugenommen. Die Kirschen wurden mit zunehmender Reife etwas weicher, was aber nicht in Zusammenhang mit dem Qualitätsverlauf am Lager gebracht werden konnte.

Anhand dieser Beobachtung kann keine allgemeingültige Aussage formuliert werden. Es handelt sich hier um eine einzige Messung an einer Sorte (Grace Star) in einer Saison (2019). Dennoch, die Resultate unterstützen die Aussagen von Schlegel et al. (2018), die die Entwicklung von Orangenhaut bei der Kirschenlagerung eingehend untersuchten: «Der Reifegrad hatte wenig Einfluss auf die Ausprägung von Orangenhaut» und «die einzigen verbleibenden Strategien [bei bereits optimierter Lagerung] zur Minimierung des Auftretens von Orangenhaut sind die Reduktion der Lagerdauer und der Anbau von Kirschen-sorten, die wenig Anfälligkeit gegenüber Orangenhaut zeigen.»

SIMON SCHWEIZER, AGROSCOPE ■



Ernte früh.



Ernte optimal



Ernte spät

Abb.: Grace Star nach 14 Tagen Kühllager bei 2.5 bis 3 °C.

KISSABEL® IN DER SÜDLICHEN HEMISPHERE



Australien und Chile haben eine qualitativ hochwertige Ernte der Apfelsorten aus dem Anbau der rotfleischigen Kissabel® in der südlichen Hemisphäre erzielt. Neuseeland und Argentinien verzeichnen ebenfalls vielversprechende Ergebnisse.

Die Produktion von Kissabel® in der südlichen Hemisphäre macht weiter Fortschritte. Von Februar bis April haben die Partner des Ifoed-Projekts in Australien, Neuseeland, Südafrika, Chile und Argentinien die Bewertung der Apfelsorten mit dem farbigen, von rosa bis tiefrot reichenden Fruchtfleisch fortgesetzt. Unifrutti berichtet von einer guten Ernte in Chile: «Trotz

der Wasserknappheit und der hohen Temperaturen infolge des Klimawandels haben wir bei Kissabel® eine gute Ernte mit hervorragender Färbung und einem kräftig roten Innenleben erzielt», so der Produktmanager Riccardo Gatti. «Wir hoffen, in der nächsten Saison die Vermarktung starten zu können.»

KISSABEL/SZOW ■